
Brandade

Dodano: 2000-01-01 00:00:00

Język: Polski

Odwiedzono: 2553 razy.

Porcja dla 4-6 osob. Czas przygotow. 1 godz.

1 kg filetów z dorsza,

300 g puree z kartofli,

150 ml oliwy,

6 ząbków czosnku,

sol, pieprz,

1 łyżka siekanej zielonej pietruszki,

100 g tartego ementalera,

200 ml sosu pomidorowego.

1. Filety osolic i gotować ok. 6 min w niewielkiej ilości wody. Odcedzić, osuszyć i podzielić na małe kawałeczki.

2. Czosnek obrać i rozetrzeć z solą i pieprzem. Połączyć z rybą i dokładnie wymieszać. Przełożyć na patelnię z silnie rozgrzaną oliwą, zmniejszyć ogień do małego i smażyć, ciągle mieszając 30 min.

3. Zdjąć z ognia, dodać puree z kartofli i mieszać intensywnie dalej 5 min.

Przełożyć do żaroodpornego naczynia i wstawić na 5 min do nagrzanego do temp. 240°C piekarnika.

4. Podawać z usmażonymi na oliwie grzankami, przybrać zieloną pietruszką. Osobno podać tarty ser i sos pomidorowy.

Źródło: Encyklopedia sztuki kulinarnej, tom 4 "Kuchnia francuska I", strona 48.

From: apaczus@hot.pl (Radku's De Apaczu's)